**Tarea para LMSGI01**

**1.**

<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>

<personas>

<persona>

<nombre> </nombre>

<apellido1> </apellido1>

<apellido2> </apellido2>

<direccion> </direccion>

<telefono tipo="casa"> </telefono>

<telefono tipo="trabajo"> </telefono>

<telefono tipo="movil"> </telefono>

</persona>

</personas>

**2.**

<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>

<recetas>

<receta nombre="Sopa de cebolla">

<comensales> 4 </comensales>

<ingredientes>

<cebollas> 1 Kg </cebollas>

<caldo\_de\_carne> 2 L </caldo\_de\_carne>

<mantequilla> 100 gr </mantequilla>

<queso tipo="emmental suizo, gruyére">

100 gr </queso>

<pan tipo="tostado, en rebanadas"> </pan>

<tomillo> 1 </tomillo>

<laurel> 1 hoja </laurel>

<pimienta> 1 </pimienta>

</ingredientes>

<proceso>

<paso1>Pelar y partir las cebollas en rodajas finas.</paso1>

<paso2>Rehogarlas con la mantequilla, sal y pimienta a fuego lento hasta que estén transparentes sin dorarse.</paso2>

<paso3>Añadir la harina sin dejar de remover.</paso3>

<paso4>Ponerlo en una cazuela con el caldo, el tomillo y el laurel.</paso4>

<paso5>Dejar cocer a fuego lento durante unos 15 minutos.</paso5>

<paso6>Poner las rebanadas de pan encima, espolvorear el queso y gratinar al horno.</paso6>

</proceso>

</receta>

</recetas>

**3.**

<?xml version="1.0" encoding="UTF-8"?>

<curso nombre="DAM">

<horas\_semanales>4</horas\_semanales>

<inicio>

<dia>15</dia>

<mes>09</mes>

<ano>2010</ano>

</inicio>

<fin>

<dia>30</dia>

<mes>06</mes>

<ano>2011</ano>

</fin>

<alumnos>

<alumno>

<nombre>Ana</nombre>

<apellido1>Fernandez</apellido1>

<apellido2>Gutierrez</apellido2>

<nif>16965696L</nif>

<telefono>789654321</telefono>

<email>ana.fdezgtrrez@hotmail.com</email>

<direccion>C/ El Percebe, 13 de Santander CP 39302 </direccion>

<notas></notas>

<faltas></faltas>

</alumno>

<alumno>

<nombre>Pepito</nombre>

<apellido1>Grillo</apellido1>

<apellido2></apellido2>

<nif>98765432H</nif>

<telefono>656566555</telefono>

<email>yhyh@yahoo.com</email>

<direccion>Avd. El Pez, 5 de Suances CP 39401</direccion>

<notas>apto</notas>

<faltas></faltas>

</alumno>

</alumnos>

</curso>